



## ชีสการ์ด



### ส่วนผสมแป้งการ์ด

เนยสด ชนิดเค็ม	200	กรัม
น้ำตาลทราย	120	กรัม
ไข่ไก่	50	กรัม
แป้งเค้กตราพัดโบก	300	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1/8	ช.ช.
กลิ่นเลมอน	1/8	ช.ช.

### วิธีทำ

1. ตีเนยสด, น้ำตาลทราย และเกลือ ด้วยหัวตีใบไม้ โดยใช้ความเร็วปานกลาง จนส่วนผสมขึ้นขาว
2. ค่อยๆ เติมไข่ไก่ ผสมให้เข้ากัน
3. เปลี่ยนความเร็วต่ำ เติมแป้งเค้กตราพัดโบก ผสมให้ส่วนผสมเข้ากัน
4. นำไปแช่เย็น 3-4 ชั่วโมงก่อนนำมาใช้
5. นำแป้งการ์ดมาคลึงเป็นแผ่น แล้วกรุลงพิมพ์ที่ต้องการ

### ส่วนผสมชีส

ครีมชีส	250	กรัม
น้ำตาลทราย	65	กรัม
ไข่แดง	1	ฟอง
ไข่ไก่	1	ฟอง
Rich's RST	50	กรัม
แป้งเค้กตราพัดโบก	5	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1/2	ช.ช.

### วิธีทำ

1. ตีครีมชีสและน้ำตาลทราย ด้วยหัวตีรูปใบไม้ โดยใช้ความเร็วปานกลางจนส่วนผสมเข้ากัน
2. เติมไข่แดง ผสมให้เข้ากัน
3. เติมไข่ไก่ ผสมให้เข้ากัน
4. เติม Rich's RST ผสมให้เข้ากัน
5. เปลี่ยนความเร็วต่ำ เติมแป้งเค้กตราพัดโบก และกลิ่นวานิลลา ผสมให้เข้ากัน
6. ใส่ส่วนผสมชีสที่ได้ลงพิมพ์ที่กรุลงแป้งการ์ดแล้ว
7. นำเข้าเตาอบ ไฟล่างแรงกว่าไฟบน อุณหภูมิประมาณ 190 องศาเซลเซียส ประมาณ 35 นาที

**ปริมาณที่ได้ 10 ชิ้น ต้นทุนต่อสูตร 160 บาท**